

CONTORNI

Patate fritte* 5€

French fries

Funghi* 5€

Mushrooms

Polenta [Molino Pellegrini] 5€

Polenta

Insalata mista 8€

Mixed salad

Crauti stufati 6€

Sauerkraut

Giardiniera 6€

Homemade pickled vegetables

Patate del giorno 5€

Potatos of the day

Polenta e formaggio 10€

Polenta and grilled cheese

ANTIPASTI

Tagliere 19€

Salumi artigianali “Qualità Trentino” (speck, salame, coppa e lardo), formaggi locali selezionati, mostarda di cipolle rosse fatta in casa (consigliato per 2 persone)

“Trentino Quality” artisan curde meats (speck, salami, coppa and lard) home made red onion mustard, (recommended for 2 people)

con Giardiniera/with homemade pickled vegetables (+ 2€)

Carne salada 16€

Carpaccio di carne di manzo con scaglie di Trentingrana e cavolo cappuccio

Beef carpaccio with Trentingrana flakes

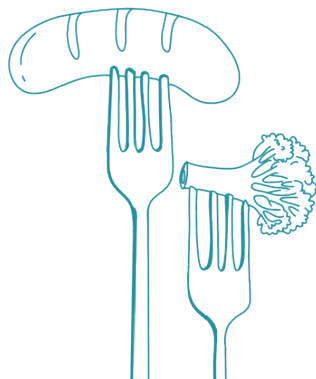
con Giardiniera/with homemade pickled vegetables (+ 2€)

Piatto del rifugio 22€

Hut dish

Canederlo, strangolaprete, spezzatino di manzo, polenta, formaggio, funghi e cavolo cappuccio

Canederlo, strangolaprete, beef stew, polenta, cheese, mushrooms and sliced cabbage



PRIMI

Orzetto alla trentina 12€

Zuppa di verdure con orzo perlato

Vegetable soup with pearl barley

Canederli o Strangolapreti* 12€

Gnocchi di pane (pane, speck e salame o pane e spinaci) con burro fuso e Trentingrana

Traditional bread dumplings with speck, salami in melted butter or spinach and bread in melted butter, served with Trentingrana cheese

Pasta Fresca 13€

Pasta del rifugio all'uovo fatta in casa

Homemade fresh egg pasta

- boscaiola (funghi e salsiccia)*
mushrooms and sausage

- sugo pomodoro
tomato sauce

- ragù alla bolognese*
Bolognese sauce

Bigoli alle sarde 15€

Bigoli fatti in casa alle sarde del lago di Garda

Homemade bigoli with Garda Lake sardines

PANE SU RICHIESTA



BREAD UPON REQUEST

SECONDI

Gulash alla trentina* 19€

Spezzatino di manzo alla paprica leggermente piccante con polenta, funghi e cavolo cappuccio

Beef stew with mushrooms and vegetables, polenta and sliced cabbage

Coniglio alla cacciatora* 18€

Con sugo ai funghi e verdure, accompagnato da polenta, cavolo cappuccio e patate del giorno

Rabbit stew with mushrooms and vegetables, polenta, sliced cabbage and potatoes of the day

Stinco di maiale intero al forno 20€

Cotto a bassa temperatura con polenta, funghi e cavolo cappuccio

Whole baked pork Shank with polenta, mushrooms and sliced cabbage

Tortel di patate* 17€

Schiacciata di patate con formaggio alla piastra, funghi e cavolo cappuccio

Potato pancake with grilled cheese, mushrooms and sliced cabbage

• Variante con uova all'occhio di bue e speck
Variant with fried eggs and speck

Würstel CIS 1889 15€

Würstel artigianali macelleria CIS con cavolo cappuccio e patate del giorno

Artigianal CIS butcher's sausage with cabbage, potatoes of the day and polenta

con salsa del rifugio/with hut sauce (+ 1€)

Würstel baby 13€

Würstel con patatine fritte

Sausage with french fries

DOLCI

Strudel* 6€

Strudel di mele del rifugio con crema e panna montata

Hut apple strudel with cream and whipped cream

Torta di carote e mandorle 5€

Con panna montata

Carrots and almond cake with whipped cream

Crostata 6€

Con farina di frutta secca, cannella e confettura al mirtillo con panna montata

Tart with dried nut flour, cinnamon and Bluberry jam with whipped cream

Dolce San Pietro* 7€

Tortino di ricotta e mascarpone con salsa ai frutti rossi e croccante al cioccolato

Ricotta and mascarpone cheese pie with red fruit sauce and chocolate crumbs

SPIRITS

Con i nostri dolci consigliamo
With our desserts, we recommend

Grappa bianca trentina 4€

Trentino white grappa

Grappa clessidra 20 anni pisoni 8€

Pisoni “clessidra” 20 year old grappa

